

## Panna cotta van yoghurt met rabarber, crumble en yoghurt-citrusijs

### Panna cotta

0,75 liter yoghurt  
200 ml slagroom  
2 blaadjes gelatine  
125 gram suiker

- \* Laat de yoghurt in een doek uitlekken tot je 350 gram hangop hebt
- \* Verwarm de hangop en los hierin de suiker op. Vervolgens als de suiker opgelost is, de gelatine erin oplossen.
- \* Laat de hangop hangend worden in de koelkast
- \* Klop de room tot yoghurtdikte en spatel dit door de hangop
- \* Stort de panna cotta basis in een diep bord en laat verder opstijven in de koelkast.

### Yoghurt-citrusijs

0,5 liter yoghurt  
70 ml slagroom  
160 gram witte basterdsuiker  
geraspte citrusschil

- \* De suiker al roerend goed oplossen in de slagroom
- \* Alles mengen
- \* Opdraaien in een ijsmachine

### Rabarbercompote

750 gram rabarber  
100 gram port  
1 steranijs  
50 gram sinaasappelsap  
1 vanillestokje  
100 gram suiker

- \* Snij de rabarber in stukken
- \* Maak een lichte karamel van de suiker en blus deze af met de port en sinaasappelsap
- \* Voeg de rabarber en specerijen toe en gaar het op laag vuur in ongeveer 30 minuten
- \* Laat afkoelen en haal het vanillestokje en de steranijs eruit.

### Crumble

225 gram bloem  
200 gram roomboter  
110 gram lichte basterdsuiker  
75 gram amandelpoeder

- \* Alle ingrediënten mengen tot een kruimeldeeg
- \* Verdeel het deeg over een plateau met bakpapier en bak het in de oven op 170 graden tot het goudbruin is

### Rabarberstengels

0,25 liter water  
375 gram suiker  
1 kilo rabarber

- \* Schil de rabarber en snijd in stukken
- \* Kook het water met de suiker en de schillen en zeef na 5 minuten de schillen eruit
- \* Gaar de rabarber in het vocht op 65 graden voor 25 minuten en laat in het vocht afkoelen

### Garnering

munt  
honingraat

- \* Verdeel de rabarbercompote over het bord met de panna cotta. Verkruimel de crumble over de compote en leg er de stukjes rabarber op. Snij de munt fijn en verdeel over het bord. Schep een bol ijs en leg deze in het midden van het bord. Leg een stuk honingraat tegen het ijs.